

VI 食品別苦情件数

1 魚介類・海藻とその加工品

(1) 要因別件数

要因	対象食品	1	2	3	4	5	計	%
		鮮魚介類	魚ソーセージ・ハム	魚肉ねり製品	魚介類加工品	海藻		
1	異物混入	47		1	13	4	65	30.7
2	有症苦情	40		1	9	1	51	24.1
3	腐敗・変敗	10		3	4		17	8.0
4	カビの発生	4		3	6		13	6.1
5	異味・異臭	20	1	1	7	1	30	14.2
6	変色	4		1	1		6	2.8
7	変質	2					2	0.9
8	食品添加物						-	-
9	安全性への疑義	2			1		3	1.4
10	表示	4		1	4		9	4.2
11	食品等の取扱い	3					3	1.4
12	施設・設備						-	-
13	器具・容器包装						-	-
14	その他	8			4	1	13	6.1
	計	144	1	11	49	7	212	
	%	67.9	0.5	5.2	23.1	3.3		100.0

(2) 施設別件数

原因施設 又は 調査施設	対象食品	1	2	3	4	5	計	%
		鮮魚介類	魚ソーセージ・ハム	魚肉ねり製品	魚介類加工品	海藻		
1	飲食店営業	10		1	4	1	16	7.5
2	デパート	14		2	1	1	18	8.5
3	スーパー	44		4	15	2	65	30.7
4	その他の販売業	67	1	4	23	2	97	45.8
5	行商	1					1	0.5
6	本人または家庭	7			4	1	12	5.7
7	その他	1			2		3	1.4
	計	144	1	11	49	7	212	100.0

(3) 鮮魚介類

① 要因別件数

要因	対象食品	1	2	3	4	計
		鮮魚	生かき	貝類	その他	
1	異物混入	28	1	1	17	47
2	有症状	15	16	3	6	40
3	腐敗・変敗	5		2	3	10
4	カビの発生	1			3	4
5	異味・異臭	9		5	6	20
6	変色	4				4
7	変質	1			1	2
8	食品添加物					-
9	安全性への疑義	1	1			2
10	表示	1	2	1		4
11	食品等の取扱い	2			1	3
12	施設・設備					-
13	器具・容器包装					-
14	その他	4	1		3	8
計		71	21	12	40	144

② 施設別件数

原因施設 又は 調査施設	対象食品	1	2	3	4	計
		鮮魚	生かき	貝類	その他	
1	飲食店営業	2	7	1		10
2	デパート	5		2	7	14
3	スーパー	20	3	4	17	44
4	その他の販売業	39	9	5	14	67
5	行商	1				1
6	本人または家庭	3	2		2	7
7	その他	1				1
計		71	21	12	40	144

③ 苦情内容例

- ずわいがにの足肉中に白く丸い異物が混入していた。(メタセルカリア)
- 生鮭に寄生虫が付着していた。(アニサキス)
- 銀ダラを焼いたら、身がボロボロになった。
- 生食用かきに産地名、加工年月日等の表示がない。(加工用かきであった。)
- タチウオの筋肉部から骨様のものが6個出てきた。
(骨成分の異常沈着と思われる。Ca : 15.9 g/100 g, P : 10.0 g/100 g)
- 生かきを食べて腹痛、下痢症状を呈した。
- しらすを酢に浸したら、ピンク色になった。(しらすが食べたプランクトン(甲殻類)に含まれるカロチノイド系色素アスタキサンチンに由来するものと思われる。)

(4) 魚肉ねり製品

① 要因別件数

要因	対象食品				計
	1 かまぼこ	2 ちくわ	3 揚物	4 その他	
1 異物混入				1	1
2 有症状	1				1
3 腐敗・変敗	2		1		3
4 カビの発生	1	1		1	3
5 異味・異臭	1				1
6 変色	1				1
7 変質					-
8 食品添加物					-
9 安全性への疑義					-
10 表示	1				1
11 食品等の取扱い					-
12 施設・設備					-
13 器具・容器包装					-
14 その他					-
計	7	1	1	2	11

② 施設別件数

原因施設 又は 調査施設	対象食品				計
	1 かまぼこ	2 ちくわ	3 揚物	4 その他	
1 飲食店営業				1	1
2 デパート	1		1		2
3 スーパー	2	1		1	4
4 その他の販売業	4				4
計	7	1	1	2	11

③ 苦情内容例

- さんかく揚（生揚げ）がネットネットしていた。
- 竹輪にカビが発生していた。
- いわしすり身の中に糸の塊様の異物が混入していた。

(5) 魚介類加工品

① 要因別件数

要因	対象食品							計
	1 魚介類乾製品	2 魚介類塩蔵品	3 魚介類調味加品	4 魚介類加熱品	5 魚介類漬物	6 魚介類製缶詰	7 魚介類缶詰	
1 異物混入	4	4	2		1	1	1	13
2 有症苦情	3	2			3	1		9
3 腐敗・変敗	4							4
4 カビの発生	2	1				3		6
5 異味・異臭	3		2		1		1	7
6 変色	1							1
7 変質								-
8 食品添加物								-
9 安全性への疑義							1	1
10 表示		1	2		1			4
11 食品等の取扱い								-
12 施設・設備								-
13 器具・容器包装								-
14 その他	1		1			1	1	4
計	18	8	7	-	6	6	4	49

② 施設別件数

原因施設 又は 調査施設	対象食品							計
	1 魚介類乾製品	2 魚介類塩蔵品	3 魚介類調味加品	4 魚介類加熱品	5 魚介類漬物	6 魚介類製缶詰	7 魚介類缶詰	
1 飲食店営業			3		1			4
2 デパート						1		1
3 スーパー	9	2			3		1	15
4 その他の販売業	7	3	3		2	5	3	23
5 本人または家庭	1	3						4
6 その他	1		1					2
計	18	8	7	-	6	6	4	49

③ 苦情内容例

- かわはぎロール（珍味）に虫が混入していた（ジンサンシバンムシ）。
- 夫婦で膝が痛い、いわし缶詰によるPCB症ではないか。
- サバ缶詰の中身がムロアジのようだ。
- しらす干しを食べたら、舌がピリピリした。
- 帆立貝柱缶詰中にガーゼ製指サックが混入していた。
- ソフトいかにカビが発生していた。

(6) 海藻

① 要因別件数

要因	対象食品		計
	1 海藻	2 海藻加工品	
1 異物混入	1	3	4
2 有症状情		1	1
3 腐敗・変敗			-
4 カビの発生			-
5 異味・異臭	1		1
6 変色			-
7 変質			-
8 食品添加物			-
9 安全性への疑義			-
10 表示			-
11 食品等の取扱い			-
12 施設・設備			-
13 器具・容器包装			-
14 その他		1	1
計	2	5	7

② 施設別件数

原因施設 又は 調査施設	対象食品		計
	1 海藻	2 海藻加工品	
1 飲食店営業		1	1
2 デパート		1	1
3 スーパー	2		2
4 その他の販売業		2	2
5 本人または家庭		1	1
計	2	5	7

③ 苦情内容例

- めかぶに毛髪が混入していた。
- 湯通し塩わかめに釣り糸が混入していた。
- 焼きのりに水色の塗料状異物が付着していた。(抄製機(ノリをミンチする機械)の塗料片)

2 食肉・卵とその加工品

(1) 要因別件数

対象食品		1	2	3	4	計	%
		食肉	食肉製品	食肉加工品	卵		
要因							
1	異物混入	6	4		1	11	17.2
2	有症状	4	3		1	8	12.5
3	腐敗・変敗	10	4	2		16	25
4	カビの発生			1	1	2	3.1
5	異味・異臭	4	1			5	7.8
6	変色	1	1			2	3.1
7	変質					-	-
8	食品添加物	1				1	1.6
9	安全性への疑義					-	-
10	表示	3	2		1	6	9.4
11	食品等の取扱い	4	2		1	7	10.9
12	施設・設備					-	-
13	器具・容器包装					-	-
14	その他	5	1			6	9.4
計		38	18	3	5	64	
%		59.4	28.1	4.7	7.8		100.0

(2) 施設別件数

対象食品		1	2	3	4	計	%
		食肉	食肉製品	食肉加工品	卵		
原因施設 又は 調査施設							
1	飲食店営業	2				2	3.1
2	食肉処理業	1				1	1.6
3	食肉製品製造業		1			1	1.6
4	デパート	4	2			6	9.4
5	スーパー	14	6	3	2	25	39.1
6	その他の販売業	16	8		3	27	42.2
7	本人または家庭		1			1	1.6
8	その他	1				1	1.6
計		38	18	3	5	64	100.0

(3) 食肉

① 要因別件数

要因	対象食品							計
	1 牛 肉	2 豚 肉	3 鳥 肉	4 その 他 の 食 肉 (馬肉等)	5 ひ き 肉	6 内 蔵 (皮・骨 を 含 む)	7 食 肉 全 般	
1 異物混入	2	3			1			6
2 有症苦情			1	1		2		4
3 腐敗・変敗	6	2					2	10
4 カビの発生								-
5 異味・異臭		3	1					4
6 変色	1							1
7 変質								-
8 食品添加物							1	1
9 安全性への疑義								-
10 表示	1		1				1	3
11 食品等の取扱い		1				1	2	4
12 施設・設備								-
13 器具・容器包装								-
14 その他	1	1					3	5
計	11	10	3	1	1	3	9	38

② 施設別件数

原因施設 又は 調査施設	対象食品							計
	1 牛 肉	2 豚 肉	3 鳥 肉	4 その 他 の 食 肉 (馬肉等)	5 ひ き 肉	6 内 蔵 (皮・骨 を 含 む)	7 食 肉 全 般	
1 飲食店営業		1				1		2
2 食肉処理業		1						1
3 デパート	3		1					4
4 スーパー	4	4	2		1		3	14
5 その他の販売業	4	4		1		2	5	16
6 その他							1	1
計	11	10	3	1	1	3	9	38

③ 苦情内容例

- 牛刺しを購入したが色が変であり、本当に牛肉なのか。
(肉種鑑別の結果、馬肉と判明。デパートの店員のラベルの貼り間違いであった。)
- ロース豚肉スライスが腐敗臭がする。
- ※ 牛ステーキ肉に寄生虫が混入していた。(牛の血管；事例No.2, P.84)
- 無許可で食肉を販売している。(指導済)
- 馬肉の燻製を食べた家族3名が、下痢、嘔吐、倦怠感等の症状を呈した。

(4) 食肉製品

① 要因別件数

要因	対象食品				計
	1 ハム	2 ソーセージ	3 ベーコン	4 その他	
1 異物混入		3		1	4
2 有症苦情	2			1	3
3 腐敗・変敗	1	2		1	4
4 カビの発生					-
5 異味・異臭	1				1
6 変色		1			1
7 変質					-
8 食品添加物					-
9 安全性への疑義					-
10 表示		1		1	2
11 食品等の取扱い	1			1	2
12 施設・設備					-
13 器具・容器包装					-
14 その他		1			1
計	5	8	-	5	18

② 施設別件数

原因施設 又は 調査施設	対象食品				計
	1 ハム	2 ソーセージ	3 ベーコン	4 その他	
1 食肉製品製造業				1	1
2 デパート		2			2
3 スーパー	3	2		1	6
4 その他の販売業	2	3		3	8
5 本人または家庭		1			1
計	5	8	-	5	18

③ 苦情内容例

- ・ウィンナーソーセージ表面に紫色斑点があった。(検印インクの成分と合致した。)
- ・返品された食肉製品を仕出し弁当屋へ低価格で販売している。
- ・ポークウィンナーに針金が混入していた。
- ・肉屋で精肉を扱った手でハムを取扱っていた。

(5) 卵

① 要因別件数

対象食品		1	2	計
		鶏卵	その他	
1	異物混入		1	1
2	有症苦情	1		1
3	腐敗・変敗			-
4	カビの発生	1		1
5	異味・異臭			-
6	変色			-
7	変質			-
8	食品添加物			-
9	安全性への疑義			-
10	表示	1		1
11	食品等の取扱い	1		1
12	施設・設備			-
13	器具・容器包装			-
14	その他			-
計		4	1	5

② 施設別件数

対象食品		1	2	計
		鶏卵	その他	
原因施設 又は 調査施設				
1	スーパー	2		2
2	その他の販売業	2	1	3
計		4	1	5

③ 苦情内容例

- ひび割れのあるうずらの卵にウジ虫が10~20匹入っていた。
- ゆで玉子を食べて腹痛、下痢の症状を呈した。

3 鯨肉とその加工品

苦情事例なし

4 乳と乳製品

(1) 要因別件数

要因	対象食品			計	%
	1 乳	2 乳 製 品	3 そ の 他		
1 異物混入	1	5		6	12.8
2 有症苦情	7	3		10	21.3
3 腐敗・変敗	5			5	10.6
4 カビの発生		3		3	6.4
5 異味・異臭	4	4		8	17.0
6 変色				-	-
7 変質	3	2		5	10.6
8 食品添加物				-	-
9 安全性への疑義				-	-
10 表示				-	-
11 食品等の取扱い	4	1		5	10.6
12 施設・設備				-	-
13 器具・容器包装	2			2	4.3
14 その他	3			3	6.4
計	29	18	-	47	
%	61.7	38.3	-		100.0

(2) 施設別件数

原因施設 又は 調査施設	対象食品			計	%
	1 乳	2 乳 製 品	3 そ の 他		
1 飲食店営業		1		1	2.1
2 デパート	1	1		2	4.3
3 スーパー	12	6		18	38.3
4 その他の販売業	13	9		22	46.8
5 自動販売機	3	1		4	8.5
計	29	18	-	47	100.0

(3) 乳

① 要因別件数

要因	対象食品			計
	1 牛乳	2 加工乳	3 その乳・乳飲料 (他(脱脂))	
1 異物混入			1	1
2 有症状情	5	1	1	7
3 腐敗・変敗	3		2	5
4 カビの発生				-
5 異味・異臭	3		1	4
6 変色				-
7 変質	2		1	3
8 食品添加物				-
9 安全性への疑義				-
10 表示				-
11 食品等の取扱い	4			4
12 施設・設備				-
13 器具・容器包装	2			2
14 その他	3			3
計	22	1	6	29

② 施設別件数

原因施設 又は 調査施設	対象食品			計
	1 牛乳	2 加工乳	3 その乳・乳飲料 (他(脱脂))	
1 デパート	1			1
2 スーパー	8	1	3	12
3 その他の販売業	11		2	13
4 自動販売機	2		1	3
計	22	1	6	29

③ 苦情内容例

- 牛乳がヨーグルト様の異味、異臭がする。
(細菌数 36×10^6 個/g, 低温細菌 43×10^6 個/g, アルコール試験及び煮沸試験陽性)
- 牛乳を冷蔵庫に入れずに販売している。
- 牛乳パックが膨らんできたが、古いのではないか。
- 自動販売機の牛乳の日付がいつも古い。
- 乳飲料を飲んだところ腐っており、下痢をした。
(細菌数 2.0×10^8 個/ml)

(4) 乳製品

① 要因別件数

要因	対象食品								計
	1 バター	2 チーズ	3 クリーム	4 アイスクリ ー ー類	5 はっ 酵乳	6 調 整 粉 乳	7 乳(乳主原含む) 酸菌飲料	8 そ の 他	
1 異物混入		1				4			5
2 有症苦情		3							3
3 腐敗・変敗									-
4 カビの発生		2			1				3
5 異味・異臭		1		1			2		4
6 変色									-
7 変質							2		2
8 食品添加物									-
9 安全性への疑義									-
10 表示									-
11 食品等の取扱い					1				1
12 施設・設備									-
13 器具・容器包装									-
14 その他									-
計	-	7	-	1	2	4	4	-	18

② 施設別件数

原因施設 又は 調査施設	対象食品								計
	1 バター	2 チーズ	3 クリーム	4 アイスクリ ー ー類	5 はっ 酵乳	6 調 整 粉 乳	7 乳(乳主原含む) 酸菌飲料	8 そ の 他	
1 飲食店営業		1							1
2 デパート							1		1
3 スーパー		2		1	2		1		6
4 その他の販売業		4				4	1		9
5 自動販売機							1		1
計	-	7	-	1	2	4	4	-	18

③ 苦情内容例

- 使いかけの調製粉乳から生きた虫が出てきた。(タバコシバンムシ)
- サラミチーズが非常に酸っぱい臭いがする。(乳酸菌 10^5 個/g)
- ピザ用チーズにカビが発生していた。
- ラクトアイスを食べたら舌がヒリヒリした。

5 穀類・豆類とその加工品

(1) 要因別件数

要因	対象食品								計	%
	1 パン	2 穀類	3 穀類加工品	4 めん類	5 豆類	6 豆腐とその加工品	7 納豆	8 あん類		
1 異物混入	14	3	1	5	1	3	4		31	31.0
2 有症苦情	1	1		5	3	1			11	11.0
3 腐敗・変敗				1		7			8	8.0
4 カビの発生	3	1	3	1			1		9	9.0
5 異味・異臭		1		1	6				8	8.0
6 変色		2	3		3				8	8.0
7 変質		2	1				1		4	4.0
8 食品添加物									-	-
9 安全性への疑義									-	-
10 表示			1	5					6	6.0
11 食品等の取扱い	4		1	1		6			12	12.0
12 施設・設備									-	-
13 器具・容器包装									-	-
14 その他	1		1	1					3	3.0
計	23	10	11	20	13	17	6	-	100	
%	23.0	10.0	11.0	20.0	13.0	17.0	6.0	-		100.0

(2) 施設別件数

原因施設 又は 調査施設	対象食品								計	%
	1 パン	2 穀類	3 穀類加工品	4 めん類	5 豆類	6 豆腐とその加工品	7 納豆	8 あん類		
1 飲食店営業	1				2	2			5	5.0
2 菓子製造業	19		1						20	20.0
3 豆腐製造業						7			7	7.0
4 めん類製造業				3					3	3.0
5 そうざい製造業					1				1	1.0
6 かん詰又はびん詰食品製造業					1				1	1.0
7 デパート			1		2				3	3.0
8 スーパー	2	2	3	7	1	3	4		22	22.0
9 その他の販売業	1	7	5	8	3	5	2		31	31.0
10 本人または家庭			1	1	3				5	5.0
11 不明		1		1					2	2.0
計	23	10	11	20	13	17	6	-	100	100.0

(3) パン

① 要因別件数

要因	対象食品	1	2	計
		食パン類	ロールパン類	
1	異物混入	12	2	14
2	有症状	1		1
3	腐敗・変敗			-
4	カビの発生	3		3
5	異味・異臭			-
6	変色			-
7	変質			-
8	食品添加物			-
9	安全性への疑義			-
10	表示			-
11	食品等の取扱い	4		4
12	施設・設備			-
13	器具・容器包装			-
14	その他		1	1
	計	20	3	23

② 施設別件数

原因施設 又は 調査施設	対象食品	1	2	計
		食パン類	ロールパン類	
1	飲食店営業	1		1
2	菓子製造業	17	2	19
3	スーパ	1	1	2
4	その他の販売業	1		1
	計	20	3	23

③ 苦情内容例

- ぶどうパンにチューインガムの噛みかすが付着していた。
- バターロール中に黒色異物が混入していた。(同一ラインで製造したチョコレートロールパンの生地)
- 食パンをスライスしたら、中にハエが入っていた。
- お金を触った手でパンを手づかみで扱う。
- 食パンにねずみの糞様の異物が混入。(パンが焦げたもの)

(4) 穀類

① 要因別件数

要因	対象食品			計
	1 米	2 小 麦	3 そ の 他	
1 異物混入	3			3
2 有症苦情	1			1
3 腐敗・変敗				-
4 カビの発生	1			1
5 異味・異臭	1			1
6 変色	2			2
7 変質	2			2
8 食品添加物				-
9 安全性への疑義				-
10 表示				-
11 食品等の取扱い				-
12 施設・設備				-
13 器具・容器包装				-
14 その他				-
計	10	-	-	10

② 施設別件数

原因施設 又は 調査施設	対象食品			計
	1 米	2 小 麦	3 そ の 他	
1 ス - パ -	2			2
2 その他の販売業	7			7
3 不明	1			1
計	10	-	-	10

③ 苦情内容例

- 銘柄米に虫が発生していた。(メイガの幼虫)
- 銘柄米がぬか臭がする。
- はい芽米にカビが発生した。(Pen.islandicum, Pen.sp, Asp.tamarii, Asp.flavus)

(5) 穀類加工品

① 要因別件数

要因	対象食品	1	2	計
		小麦粉	その他	
1	異物混入		1	1
2	有症状			-
3	腐敗・変敗			-
4	カビの発生		3	3
5	異味・異臭			-
6	変色		3	3
7	変質		1	1
8	食品添加物			-
9	安全性への疑義			-
10	表示		1	1
11	食品等の取扱い		1	1
12	施設・設備			-
13	器具・容器包装			-
14	その他		1	1
計		-	11	11

② 施設別件数

原因施設 又は 調査施設	対象食品	1	2	計
		小麦粉	その他	
1	菓子製造業		1	1
2	デパート		1	1
3	スーパー		3	3
4	その他の販売業		5	5
5	本人または家庭		1	1
計		-	11	11

③ 苦情内容例

- ・コーンフレークが固まっていた。(L-アスコルビン酸 $11.2 \times 10^9 \mu\text{g/g}$, ビタミンB₂ $12 \mu\text{g/g}$; コーンフレークと添加したビタミン溶液が固まったものと思われた。)
- ・ご飯を炊いたところ、褐変した。
- ・切り餅のビニール包装が膨らんできた。

(6) めん類

① 要因別件数

要因	対象食品					計
	1 生 め ん	2 ゆ で め ん	3 乾 め ん	4 即 席 め ん	5 ギ ョ ウ ザ 皮 類	
1 異物混入		1	1	3		5
2 有症苦情	2	1		2		5
3 腐敗・変敗	1					1
4 カビの発生		1				1
5 異味・異臭	1					1
6 変色						-
7 変質						-
8 食品添加物						-
9 安全性への疑義						-
10 表示	1	2	1	1		5
11 食品等の取扱い				1		1
12 施設・設備						-
13 器具・容器包装						-
14 その他		1				1
計	5	6	2	7	-	20

② 施設別件数

原因施設 又は 調査施設	対象食品					計
	1 生 め ん	2 ゆ で め ん	3 乾 め ん	4 即 席 め ん	5 ギ ョ ウ ザ 皮 類	
1 めん類製造業		3				3
2 スーパー	3	1		3		7
3 その他の販売業	1	2	1	4		8
4 本人または家庭	1					1
5 不明			1			1
計	5	6	2	7	-	20

③ 苦情内容例

- ・生ラーメンを茹でて食べようとしたらアンモニア臭がした。(アンモニア性窒素 8 mg/100 g)
- ・冷し中華を食べて、腹痛、嘔吐等の症状を呈した。
- ※・カップ麺のカップ底に黒インク様の異物が混入していた。(事例No.4, P.88)
- ・インスタントラーメンに虫が混入していた。(メイガの幼虫)
- ・スーパーの催物でラーメンの製造年月日を改ざんしている。

(7) 豆類

① 要因別件数

要因	対象食品	1	2	3	計
		大 豆	小 豆	そ の 他	
1	異物混入		1		1
2	有症苦情			3	3
3	腐敗・変敗				-
4	カビの発生				-
5	異味・異臭			6	6
6	変色			3	3
7	変質				-
8	食品添加物				-
9	安全性への疑義				-
10	表示				-
11	食品等の取扱い				-
12	施設・設備				-
13	器具・容器包装				-
14	その他				-
計		-	1	12	13

② 施設別件数

原因施設 又は 調査施設	対象食品	1	2	3	計
		大 豆	小 豆	そ の 他	
1	飲食店営業			2	2
2	そう菜製造業			1	1
3	かん詰又はびん詰食品製造業		1		1
4	デパート			2	2
5	スーパー			1	1
6	その他の販売業			3	3
7	本人または家庭			3	3
計		-	1	12	13

③ 苦情内容例

- 枝豆（ボイル後トレイパックしたもの）に腐敗臭がする。
（細菌数 31×10^7 個/g, 大腸菌群 12×10^5 個/g）
- 枝豆の茹で汁がピンク色になった。（枝豆に含まれるアントシアン系色素、またはカロチノイド系色素の溶出と思われる。）
- ゆであずきの缶詰に缶蓋が混入していた。（缶蓋を巻締する際の機械トラブル）
- さやえんどうを味噌汁にして食べたらずく、農薬臭がした。

(8) 豆類とその加工品

① 要因別件数

要因	対象食品				計	%
	1 豆 腐	2 揚 物	3 凍 豆 腐	4 豆 乳		
1 異物混入	2	1			3	17.6
2 有症苦情				1	1	5.9
3 腐敗・変敗	6	1			7	41.2
4 カビの発生					-	-
5 異味・異臭					-	-
6 変色					-	-
7 変質					-	-
8 食品添加物					-	-
9 安全性への疑義					-	-
10 表示					-	-
11 食品等の取扱い	4	2			6	35.3
12 施設・設備					-	-
13 器具・容器包装					-	-
14 その他					-	-
計	12	4	-	1	17	
%	70.6	23.5	-	5.9		100.0

② 施設別件数

原因施設 又は 調査施設	対象食品				計	%
	1 豆 腐	2 揚 物	3 凍 豆 腐	4 豆 乳		
1 飲食店営業	2				2	11.8
2 豆腐製造業	6	1			7	41.2
3 スーパー	1	1		1	3	17.6
4 その他の販売業	3	2			5	29.4
計	12	4	-	1	17	100.0

③ 苦情内容例

- ・豆腐にハエが混入していた。
- ・豆腐店で油揚げや厚揚げ等を露出販売している。
- ・おからを食べて嘔吐、下痢症状を呈した。

(9) 納豆

① 要因別件数

要因	対象食品	1	2	計
		糸引納豆	塩納豆	
1	異物混入	4		4
2	有症苦情			-
3	腐敗・変敗			-
4	カビの発生	1		1
5	異味・異臭			-
6	変色			-
7	変質	1		1
8	食品添加物			-
9	安全性への疑義			-
10	表示			-
11	食品等の取扱い			-
12	施設・設備			-
13	器具・容器包装			-
14	その他			-
計		6	-	6

② 施設別件数

原因施設 又は 調査施設	対象食品	1	2	計
		糸引納豆	塩納豆	
1	スーパ－	4		4
2	その他の販売業	2		2
計		6	-	6

③ 苦情内容例

- ・納豆に生きたナメクジが入っていた。
- ・納豆の豆が黒く、粘りが無い。

6 野菜・果実とその加工品

(1) 要因別件数

要因	対象食品													計	%
	1 野菜	2 果実	3 山菜	4 きのこ	5 漬物	6 ジャム類	7 乾燥果実	8 ナッツ類	9 茶	10 水煮加工品	11 シロップ漬	12 香辛料	13 その他		
1 異物混入	4	1		3	4			2	2	1	2	1		20	15.7
2 有症苦情	3	10	1	1	1	1	1	1						19	15.0
3 腐敗・変敗	6	4			2									12	9.4
4 カビの発生	3	3		1	1		1	1						10	7.9
5 異味・異臭	12	9		1	3	1	1	2	1		2			32	25.2
6 変色	4	2		1	2						1			10	7.9
7 変質					1								1	2	1.6
8 食品添加物	2													2	1.6
9 安全性への疑義		3			1		1							5	3.9
10 表示					1						1			2	1.6
11 食品等の取扱い	4													4	3.1
12 施設・設備														-	-
13 器具・容器包装														-	-
14 その他	4			1	3						1			9	7.1
計	42	32	1	8	19	2	4	6	3	1	7	1	1	127	
%	33.1	25.2	0.8	6.3	15.0	1.6	3.1	4.7	2.4	0.8	5.5	0.8	0.8		100.0

(2) 施設別件数

原因施設 又は 調査施設	対象食品													計	%
	1 野菜	2 果実	3 山菜	4 きのこ	5 漬物	6 ジャム類	7 乾燥果実	8 ナッツ類	9 茶	10 水煮加工品	11 シロップ漬	12 香辛料	13 その他		
1 飲食店営業	4	1		1										6	4.7
2 菓子製造業													1	1	0.8
3 許可を要するその他の製造業					2									2	1.6
4 許可を要しない製造業	1													1	0.8
5 デパート					1									1	0.8
6 スーパー	16	8		3	5		1	1			2	1	1	38	29.9
7 その他の販売業	17	23		3	5	2	2	5	3	1	4			65	51.2
8 本人または家庭	3		1	1	5									10	7.9
9 その他	1				1		1							3	2.4
計	42	32	1	8	19	2	4	6	3	1	7	1	1	127	100.0

(3) 野菜

① 要因別件数

対象食品		1	2	3	計
		葉	根	そ の 他	
要因		菜	菜	他	
1	異物混入	1	1	2	4
2	有症苦情			3	3
3	腐敗・変敗	2	1	3	6
4	カビの発生			3	3
5	異味・異臭	4	2	6	12
6	変色		1	3	4
7	変質				-
8	食品添加物		1	1	2
9	安全性への疑義				-
10	表示				-
11	食品等の取扱い	2	1	1	4
12	施設・設備				-
13	器具・容器包装				-
14	その他			4	4
計		9	7	26	42

② 施設別件数

対象食品		1	2	3	計
		葉	根	そ の 他	
原因施設 又は 調査施設		菜	菜	他	
1	飲食店営業	3		1	4
2	許可を要しない製造業		1		1
3	スーパー	4	3	9	16
4	その他の販売業	2	3	12	17
5	本人または家庭			3	3
6	不明			1	1
計		9	7	26	42

③ 苦情内容例

- ・真空パックのとうもろこしを自宅で加温し食べたら、刺激味があった。
- ・白菜を食べたら、農薬臭（スミチオン）がした。（スミチオン等農薬を検出せず）
- ・トマトに苦みと消毒臭がした。（プロチオホス0.04ppm検出（登録保留基準0.1ppm））
- ・食用菊を湯搔いて食べたところ、翌朝口の周りが痺れた。
- ・大根の切り口が紫色に変色した。
- ・サツマイモを天ぷらにしたところ、緑色に変色した。
（サツマイモ中のクロロゲン酸と天ぷら粉中の重曹等の化学反応により、緑変することがある。）
- ・カリフラワーに虫が混入していた。（メイガの幼虫）

(4) 果実

① 要因別件数

要因	対象食品			計
	1 りんご	2 かんきつ類	3 その他	
1 異物混入			1	1
2 有症苦情		4	6	10
3 腐敗・変敗	2	1	1	4
4 カビの発生	1		2	3
5 異味・異臭	2	3	4	9
6 変色	1	1		2
7 変質				-
8 食品添加物				-
9 安全性への疑義	1		2	3
10 表示				-
11 食品等の取扱い				-
12 施設・設備				-
13 器具・容器包装				-
14 その他				-
計	7	9	16	32

② 施設別件数

原因施設 又は 調査施設	対象食品			計
	1 りんご	2 かんきつ類	3 その他	
1 飲食店営業			1	1
2 スーパー	2	2	4	8
3 その他の販売業	5	7	11	23
計	7	9	16	32

③ 苦情内容例

- いちごに化粧品臭がする。
- アメリカンチェリーにカビが発生していた。
- みかんを食べたら、全身に紅斑症状、発熱を呈した。
- りんご（ジョナゴールド）の果皮がべとべとする。（天然ワックス。ジョナゴールドは特に分泌量が多い。）
- バナナが腐敗していた。

(5) 漬物

① 要因別件数

要因	対象食品								計
	1 塩漬	2 しょう油漬	3 ぬか漬	4 たくあん漬	5 かす漬	6 酢漬	7 みそ漬	8 その他	
1 異物混入	1	1						2	4
2 有症苦情								1	1
3 腐敗・変敗				1				1	2
4 カビの発生								1	1
5 異味・異臭	1					1		1	3
6 変色	1							1	2
7 変質	1								1
8 食品添加物									-
9 安全性への疑義								1	1
10 表示	1								1
11 食品等の取扱い									-
12 施設・設備									-
13 器具・容器包装									-
14 その他	1							2	3
計	5	2	-	1	-	1	-	10	19

② 施設別件数

原因施設 又は 調査施設	対象食品								計
	1 塩漬	2 しょう油漬	3 ぬか漬	4 たくあん漬	5 かす漬	6 酢漬	7 みそ漬	8 その他	
1 許可を要するその他の製造業		1						1	2
2 デパート								1	1
3 スーパー		1		1		1		2	5
4 その他の販売業	2							3	5
5 本人または家庭	3							2	5
6 その他								1	1
計	5	2	-	1	-	1	-	10	19

③ 苦情内容例

- ・「うらごし梅肉」から8～9mmのサイコロ状異物が4個出てきた。(塩の結晶)
- ・自家製梅干しの表面と内部が白く変色している。
- ・昆布巻たくあんに、保証期間6ヶ月と記載されているのに、製造年月日の記載がない。(指導済)
- ・キムチにカビが発生していた。

(6) ジャム類

① 要因別件数

要因	対象食品	1	2	3	計
		ジャム	マーマレード	その他	
1	異物混入				-
2	有症状			1	1
3	腐敗・変敗				-
4	カビの発生				-
5	異味・異臭	1			1
6	変色				-
7	変質				-
8	食品添加物				-
9	安全性への疑義				-
10	表示				-
11	食品等の取扱い				-
12	施設・設備				-
13	器具・容器包装				-
14	その他				-
計		1	-	1	2

② 施設別件数

原因施設 又は 調査施設	対象食品	1	2	3	計
		ジャム	マーマレード	その他	
1	その他の販売業	1		1	2
計		1	-	1	2

③ 苦情内容例

- ・オレンジジャムを食べたら、舌がぴりぴりした。
- ・ゴマペーストをパンに付けて食べたら腹痛の症状を呈した。

(7) 乾燥果実類

① 要因別件数

要因	対象食品			計
	1 干し ぶどう	2 干 柿	3 そ の 他	
1 異物混入				-
2 有症状		1		1
3 腐敗・変敗				-
4 カビの発生		1		1
5 異味・異臭			1	1
6 変色				-
7 変質				-
8 食品添加物				-
9 安全性への疑義			1	1
10 表示				-
11 食品等の取扱い				-
12 施設・設備				-
13 器具・容器包装				-
14 その他				-
計	-	2	2	4

② 施設別件数

原因施設 又は 調査施設	対象食品			計
	1 干し ぶどう	2 干 柿	3 そ の 他	
1 スーパー		1		1
2 その他の販売業		1	1	2
3 その他			1	1
計	-	2	2	4

③ 苦情内容例

- 干し柿を食べて、下痢、嘔吐、腹痛の症状を呈した。
- 干し柿にカビが発生していた。
- 砂糖漬キンカンに強い異臭がした。
- 友人に上海土産の話梅をもらったが安全か？

7 冷凍食品

(1) 要因別件数

要因	対象食品					計	%
	1 無冷 加熱 加熟 後摂 取品	2 凍食 加熟 後摂 取品 (未加熟)	3 凍食 加熟 後摂 取品 (加熟済)	4 鮮食 魚介 用冷 凍類	5 冷食 (全般)		
1 異物混入		1			1	2	100.0
2 有症状情						-	-
3 腐敗・変敗						-	-
4 カビの発生						-	-
5 異味・異臭						-	-
6 変色						-	-
7 変質						-	-
8 食品添加物						-	-
9 安全性への疑義						-	-
10 表示						-	-
11 食品等の取扱い						-	-
12 施設・設備						-	-
13 器具・容器包装						-	-
14 その他						-	-
計	-	1	-	-	1	2	
%	-	50.0	-	-	50.0		100.0

(2) 施設別件数

要因	対象食品					計	%
	1 無冷 加熱 加熟 後摂 取品	2 凍食 加熟 後摂 取品 (未加熟)	3 凍食 加熟 後摂 取品 (加熟済)	4 鮮食 魚介 用冷 凍類	5 冷食 (全般)		
1 スーパー		1				1	50.0
2 その他の販売業					1	1	50.0
計	-	1	-	-	1	2	100.0

(3) 苦情内容例

- ・冷凍食品「お手軽とんかつ」中に細い繊維状異物が混入していた。
- ・冷凍食品エビシューマイに鉤物様異物（9×12×4mm）が混入していた。

8 弁当類

(1) 要因別件数

要因	対象食品				計	%
	1 弁 当	2 仕 出 し	3 調 理 パ ン	4 お に ぎ り		
1 異物混入	34	10	5	4	53	27.6
2 有症苦情	42	8	13	4	67	34.9
3 腐敗・変敗	12	2		2	16	8.3
4 カビの発生		1	3		4	2.1
5 異味・異臭	6	1	1		8	4.2
6 変色	1				1	0.5
7 変質					-	-
8 食品添加物	1				1	0.5
9 安全性への疑義	1				1	0.5
10 表示	1		4		5	2.6
11 食品等の取扱い	5	1		2	8	4.2
12 施設・設備	3		1		4	2.1
13 器具・容器包装	1				1	0.5
14 その他	17	1	4	1	23	12.0
計	124	24	31	13	192	
%	64.6	12.5	16.1	6.8		100.0

(2) 施設別件数

原因施設 又は 調査施設	対象食品				計	%
	1 弁 当	2 仕 出 し	3 調 理 パ ン	4 お に ぎ り		
1 飲食店営業	84	24	19	4	131	68.2
2 喫茶店			1		1	0.5
3 菓子製造業			2		2	1.0
4 そうざい製造業	1				1	0.5
5 デパート	6		1		7	3.6
6 スーパー	10		5	8	23	12.0
7 その他の販売業	21		2	1	24	12.5
8 不明	1				1	0.5
9 その他	1		1		2	1.0
計	124	24	31	13	192	100.0

飲食店営業の内訳

飲食店営業 件数	1	2	3	4	5	6	7	8	9	計
	一般	そば	寿司	弁当	仕出し	そうざい	移動	給食	旅館	
件数	25	-	6	71	25	2	2	-	-	131
%	19.1	-	4.6	54.2	19.1	1.5	1.5	-	-	100.0

(3) 弁当

① 要因別件数

要因	対象食品	1	2	3	計
		幕の内弁当	すし弁当	その他の	
1	異物混入	2	9	23	34
2	有症苦情	3	11	28	42
3	腐敗・変敗	1	5	6	12
4	カビの発生				-
5	異味・異臭	1	4	1	6
6	変色			1	1
7	変質				-
8	食品添加物			1	1
9	安全性への疑義			1	1
10	表示			1	1
11	食品等の取扱い		1	4	5
12	施設・設備			3	3
13	器具・容器包装			1	1
14	その他			17	17
計		7	30	87	124

② 施設別件数

原因施設 又は 調査施設	対象食品	1	2	3	計
		幕の内弁当	すし弁当	その他の	
1	飲食店営業	5	24	55	84
2	そうざい製造業			1	1
3	デパート		2	4	6
4	スーパー		3	7	10
5	その他の販売業	2	1	18	21
6	不明			1	1
7	その他			1	1
計		7	30	87	124

③ 苦情内容例

- ・仕出し弁当の切り干し大根がすえた匂いがする。(細菌数 40×10^7 個/g, 大腸菌群 46×10^3 個/g)
- ・太巻寿司が強いシンナー臭がする。(細菌数 54×10^6 個/g, 大腸菌群 85×10^3 個/g, 酵母 58×10^6 個/g)
- ・調理パン、菓子パンを食べて10分後に嘔吐した。
- ・おにぎり中にハエが混入していた。
- ・焼そばパンに黄色金属片が混入していた。(麺のせん断機の一部)
- ・店頭で弁当を山積みにして販売している。
- ・車で弁当販売をしているが、許可はあるのか。(許可あり)

9 そうざい

(1) 要因別件数

要因	対象食品								計	%
	1 煮物	2 焼物	3 揚げ物	4 酢の物	5 和え物	6 蒸物	7 いため物	8 そ半 う製 ざい品		
1 異物混入	9	6	3		11		1	5	35	23.8
2 有症状苦情	11	12	16	1	4	2	3	8	57	38.8
3 腐敗・変敗	4	4	4		6			1	19	12.9
4 カビの発生	1	2	1		1	1			6	4.1
5 異味・異臭	7	2	1					1	11	7.5
6 変色			1			1		2	4	2.7
7 変質									-	-
8 食品添加物									-	-
9 安全性への疑義									-	-
10 表示	1				1			1	3	2.0
11 食品等の取扱い		2						1	3	2.0
12 施設・設備		1							1	0.7
13 器具・容器包装									-	-
14 その他	4	2	1					1	8	5.4
計	37	31	27	1	23	4	4	20	147	
%	25.2	21.1	18.4	0.7	15.6	2.7	2.7	13.6		100.0

(2) 施設別件数

原因施設 又は 調査施設	対象食品								計	%
	1 煮物	2 焼物	3 揚げ物	4 酢の物	5 和え物	6 蒸物	7 いため物	8 そ半 う製 ざい品		
1 飲食店営業	11	9	8		10	1	1	2	42	28.6
2 菓子製造業		1							1	0.7
3 そうざい製造業	1	3	1		2		1	2	10	6.8
4 デパート	3	7	2		1		1		14	9.5
5 スーパー	13	3	12	1	2	1		10	42	28.6
6 その他の販売業	7	8	4		8	2		5	34	23.1
7 本人または家庭	1						1		2	1.4
8 不明	1							1	2	1.4
計	37	31	27	1	23	4	4	20	147	100.0

(3) 苦情内容例

- ぬたにホチキス針が混入していた。
- 厚焼卵にカビが発生していた。(Cladosporium属)
- 加温販売のおでんがすえた臭いがする。
- タコ焼に異物が混入していた。(タコの口)
- インスタント白味噌汁の色が赤い。
- 鶏の唐揚げを食べてアレルギー症状を呈した。

10 調味料

(1) 要因別件数

要因	対象食品							計	%
	1 み そ	2 し ょ う 油	3 ソ ー ス 類	4 酢	5 砂 糖	6 塩	7 そ の 他		
1 異物混入	3	1	1	1				6	54.5
2 有症状情								-	-
3 腐敗・変敗								-	-
4 カビの発生				1			1	2	18.2
5 異味・異臭	1							1	9.1
6 変色			1					1	9.1
7 変質								-	-
8 食品添加物								-	-
9 安全性への疑義								-	-
10 表示								-	-
11 食品等の取扱い								-	-
12 施設・設備								-	-
13 器具・容器包装								-	-
14 その他	1							1	9.1
計	5	1	2	2	-	-	1	11	
%	45.5	9.1	18.2	18.2	-	-	9.1		100.0

(2) 施設別件数

原因施設 又は 調査施設	対象食品							計	%
	1 み そ	2 し ょ う 油	3 ソ ー ス 類	4 酢	5 砂 糖	6 塩	7 そ の 他		
1 飲食店営業			1	1			1	3	27.3
2 スーパー	2							2	18.2
3 その他の販売業	2	1	1				4	4	36.4
4 本人または家庭	1			1				2	18.2
計	5	1	2	2	-	-	1	11	100.0

(3) 苦情内容例

- ・自家製リンゴ酢にカビ様白濁物が発生した。
- ・マヨネーズが黄色に変色した。
- ・醤油さしに虫が混入していた。(チャタテムシ)
- ・味噌中に金属片が混入していた。(輸送コンベアの金属部分)

11 菓子類

(1) 要因別件数

要因	対象食品												計	%
	1 和菓子	2 洋菓子	3 焼菓子	4 油菓子	5 干菓子	6 豆菓子	7 キャンディ	8 チョコレート	9 チューインガム	10 菓子パン	11 中華菓子	12 その他		
1 異物混入	10	16	4	3			3	5		7	2	2	52	27.7
2 有症苦情	7	7	1	2					1	3	3		24	12.8
3 腐敗・変敗		5		1							1		7	3.7
4 カビの発生	21	21	2					3		3	1	2	53	28.2
5 異味・異臭	5	4	2	2						1	1	2	17	9.0
6 変色		1					1	2					4	2.1
7 変質								2					2	1.1
8 食品添加物													-	-
9 安全性への疑義	3								2	1			6	3.2
10 表示	1	1									1		3	1.6
11 食品等の取扱い	6	5		1						1		2	15	8.0
12 施設・設備													-	-
13 器具・容器包装													-	-
14 その他		1	1							3			5	2.7
計	53	61	10	9	-	-	4	12	3	19	9	8	188	
%	28.2	32.4	5.3	4.8	-	-	2.1	6.4	1.6	10.1	4.8	4.3		100.0

(2) 施設別件数

原因施設 又は 調査施設	対象食品												計	%	
	1 和菓子	2 洋菓子	3 焼菓子	4 油菓子	5 干菓子	6 豆菓子	7 キャンディ	8 チョコレート	9 チューインガム	10 菓子パン	11 中華菓子	12 その他			
1 飲食店営業	1	7		5								3	1	17	9.0
2 菓子製造業	27	33	6	1			4	4		6	1	1	83	44.1	
3 そうざい製造業												1		1	0.5
4 デパート	3	2											5	2.7	
5 スーパー	10	11		1						1		3	26	13.8	
6 その他の販売業	12	8	4	2			3	2	12	4	2		49	26.1	
7 自動販売機												1	1	0.5	
8 本人または家庭							1	1					2	1.1	
9 不明							1						1	0.5	
10 その他							3						3	1.6	
計	53	61	10	9	-	-	4	12	3	19	9	8	188	100.0	

(3) 苦情内容例

- アップルパイ中に約1cmの刃が混入していた。(冷凍パイのカット用包丁の破損片)
- 洋菓子モンブランが腐敗して酸っぱい。
- チョコレート菓子にかび様異物が付着していた。(ブルーミング現象)
- 野沢菜まんじゅうの製造年月日が1年以上前になっているが、食べられるのか？
(日付の打ち間違い)
- 和菓子店で団子を素手で取り扱っている。

12 油脂類

(1) 要因別件数

要因	対象食品				計	%
	1 マーガリン	2 ショートニング	3 植物性油脂	4 動物性油脂		
1 異物混入					-	-
2 有症苦情					-	-
3 腐敗・変敗					-	-
4 カビの発生	1				1	100.0
5 異味・異臭					-	-
6 変色					-	-
7 変質					-	-
8 食品添加物					-	-
9 安全性への疑義					-	-
10 表示					-	-
11 食品等の取扱い					-	-
12 施設・設備					-	-
13 器具・容器包装					-	-
14 その他					-	-
計	1	-	-	-	1	
%	100.0	-	-	-		100.0

(2) 施設別件数

原因施設 又は 調査施設	対象食品				計
	1 マーガリン	2 ショートニング	3 植物性油脂	4 動物性油脂	
1 スーパー	1				1
計	1	-	-	-	1

(3) 苦情内容例

- 使いかけのマーガリンから褐色異物がでてきた。(Cladosporium属のカビ)

13 飲料水

(1) 要因別件数

要因	対象食品						計	%
	1 清涼飲料水	2 粉末清涼飲料	3 嗜好飲料	4 酒精飲料	5 水	6 水類		
1 異物混入	5	1	11	4	1	5	27	38.0
2 有症苦情	5		7	3		1	16	22.5
3 腐敗・変敗							-	-
4 カビの発生	5			1			6	8.5
5 異味・異臭	4		1	2			7	9.9
6 変色	2						2	2.8
7 変質	1						1	1.4
8 食品添加物							-	-
9 安全性への疑義	1						1	1.4
10 表示	1			1			2	2.8
11 食品等の取扱い	1		1		1	1	4	5.6
12 施設・設備	1						1	1.4
13 器具・容器包装	1						1	1.4
14 その他			2			1	3	4.2
計	27	1	22	11	2	8	71	
%	38.0	1.4	31.0	15.5	2.8	11.3		100.0

(2) 施設別件数

原因施設 又は 調査施設	対象食品						計	%
	1 清涼飲料水	2 粉末清涼飲料	3 嗜好飲料	4 酒精飲料	5 水	6 水類		
1 飲食店営業	2		11		2	5	20	28.2
2 アイスクリーム類製造業						1	1	1.4
3 氷雪製造業						1	1	1.4
4 酒類製造業				2			2	2.8
5 清涼飲料水製造業	1						1	1.4
6 デパート				1			1	1.4
7 スーパー	2		1	3			6	8.5
8 その他の販売業	17	1	4	5		1	28	39.4
9 自動販売機	4		5				9	12.7
10 本人または家庭			1				1	1.4
11 その他	1						1	1.4
計	27	1	22	11	2	8	71	100.0

(3) 清涼飲料水

① 要因別件数

対象食品		1	2	3	4	計
		炭酸飲料	果汁飲料	鉱(泉)水	その他	
1	異物混入	1	2		2	5
2	有症苦情		2	3		5
3	腐敗・変敗					-
4	カビの発生		3	1	1	5
5	異味・異臭		1	2	1	4
6	変色		2			2
7	変質		1			1
8	食品添加物					-
9	安全性への疑義			1		1
10	表示	1				1
11	食品等の取扱い				1	1
12	施設・設備				1	1
13	器具・容器包装	1				1
14	その他					-
計		3	11	7	6	27

② 施設別件数

対象食品		1	2	3	4	計
		炭酸飲料	果汁飲料	鉱(泉)水	その他	
1	飲食店営業	1			1	2
2	清涼飲料水製造業		1			1
3	スーパー		1	1		2
4	その他の販売業	2	6	5	4	17
5	自動販売機		3		1	4
6	その他			1		1
計		3	11	7	6	27

③ 苦情内容例

- スポーツドリンクの缶底に白い米粒大の異物が付着していた。
(香料原料であるグレープフルーツの果肉)
- 天然果汁レモンジュースの瓶底に白い紐様物質が沈んでいた。
(*Penicillium*属のカビ)
- フランス産ミネラルウォーターが腐ったような臭いがする。
- アップルジュースが変色し、濁りが生じていた。
- 清涼飲料水の自動販売機の設置場所が不潔である。

(4) 酒精飲料

① 要因別件数

対象食品		1	2	3	4	計
		清酒	ビール	ウイスキー	その他	
1	異物混入		2		2	4
2	有症苦情	1			2	3
3	腐敗・変敗					-
4	カビの発生				1	1
5	異味・異臭		1		1	2
6	変色					-
7	変質					-
8	食品添加物					-
9	安全性への疑義					-
10	表示				1	1
11	食品等の取扱い					-
12	施設・設備					-
13	器具・容器包装					-
14	その他					-
計		1	3	-	7	11

② 施設別件数

対象食品		1	2	3	4	計
		清酒	ビール	ウイスキー	その他	
1	酒類製造業		2			2
2	デパート				1	1
3	スーパー				3	3
4	その他の販売業	1	1		3	5
計		1	3	-	7	11

③ 苦情内容例

- ワインに直径2～3mm暗紫色の異物が混入していた。(酒石酸の結晶)
- ビール瓶の内底にラベルの紙片が貼り付いていた。
- にごり酒が腐ったような味がする。
- ワインを飲んで10分後に、手、腕が痺れた。

14 複合調理品

(1) 要因別件数

要因	対象食品						計	%
	1 め ん 類	2 飯 類	3 汁 類	4 す し	5 定 食 類	6 そ の 他		
1 異物混入	48	22	12	4	38	16	140	34.1
2 有症苦情	17	26	3	30	100	29	205	50.0
3 腐敗・変敗	1	1	2	2	6	5	17	4.1
4 カビの発生					1	1	2	0.5
5 異味・異臭	1	2	2	3	9	3	20	4.9
6 変色		2		1	1		4	1.0
7 変質					1		1	0.2
8 食品添加物							-	-
9 安全性への疑義				1			1	0.2
10 表示							-	-
11 食品等の取扱い	3	3		3	2	2	13	3.2
12 施設・設備						1	1	0.2
13 器具・容器包装							-	-
14 その他	1	3				2	6	1.5
計	71	59	19	44	158	59	410	
%	17.3	14.4	4.6	10.7	38.5	14.4		100.0

(2) 施設別件数

原因施設 又は 調査施設	対象食品						計	%
	1 め ん 類	2 飯 類	3 汁 類	4 す し	5 定 食 類	6 そ の 他		
1 飲食店営業	70	57	16	41	158	54	396	96.6
2 清涼飲料水製造業			1				1	0.2
3 そうざい製造業						1	1	0.2
4 喫茶店営業						1	1	0.2
5 本人または家庭	1	2	2	3		3	11	2.7
計	71	59	19	44	158	59	410	100.0

飲食店営業における内訳

飲食店営業	1	2	3	4	5	6	7	8	9	計
	一般	そば	寿司	弁当	仕出し	そうざい	移動	給食	旅館	
件数	301	30	45	-	-	-	3	14	3	396
%	76.0	7.6	11.4	-	-	-	0.8	3.5	0.8	100.0

(3) めん類

① 要因別件数

要因	対象食品	1	2	3	計
		日本そば	中華そば	その他	
1	異物混入	12	19	17	48
2	有症苦情	5	4	8	17
3	腐敗・変敗			1	1
4	カビの発生				-
5	異味・異臭		1		1
6	変色				-
7	変質				-
8	食品添加物				-
9	安全性への疑義				-
10	表示				-
11	食品等の取扱い	1	2		3
12	施設・設備				-
13	器具・容器包装				-
14	その他	1			1
計		19	26	26	71

② 施設別件数

原因施設 又は 調査施設	対象食品	1	2	3	計
		日本そば	中華そば	その他	
1	飲食店営業	19	26	25	70
2	本人または家庭			1	1
計		19	26	26	71

③ 苦情内容例

- たぬきそばに金属たわしのブラシが混入していた。(食器洗浄用たわし)
- スパゲッティを食べていたら10cm四方のサランラップが出てきた。
(調理材料を包んでいたラップで使用済みのもの)
- 出前の五目焼きそばにゴキブリが混入していた。
- きつねうどんを食べて15分後、酒に酔ったような症状になった。
- ラーメンのメンマが酸っぱかった。

(4) 飯物

① 要因別件数

要因	対象食品	1	2	3	計
		丼物	カレーライス	その他の	
1	異物混入	15	3	4	22
2	有症状情	15	9	2	26
3	腐敗・変敗		1		1
4	カビの発生				-
5	異味・異臭	1	1		2
6	変色			2	2
7	変質				-
8	食品添加物				-
9	安全性への疑義				-
10	表示				-
11	食品等の取扱い	1		2	3
12	施設・設備				-
13	器具・容器包装				-
14	その他	2	1		3
	計	34	15	10	59

② 施設別件数

原因施設 又は 調査施設	対象食品	1	2	3	計
		丼物	カレーライス	その他の	
1	飲食店営業	34	15	8	57
2	本人または家庭			2	2
	計	34	15	10	59

③ 苦情内容例

- ・うなぎ蒲焼に寄生虫様異物が混入していた。(うなぎ組織の一部)
- ・まぐろイカ丼ぶりのイカに寄生虫が付着していた。(アニサキス)
- ・天丼の天ぶらの盛り付けを他の作業をしながら素手でやっている。
- ・栗おこわが青く変色した。
- ・カレー丼の豚肉が生だった。

(1) 汁物

① 要因別件数

要因	対象食品	1	2	3	計
		みそ汁	スープレ	その他	
1	異物混入	5	4	3	12
2	有症苦情	1	1	1	3
3	腐敗・変敗		1	1	2
4	カビの発生				-
5	異味・異臭	1	1		2
6	変色				-
7	変質				-
8	食品添加物				-
9	安全性への疑義				-
10	表示				-
11	食品等の取扱い				-
12	施設・設備				-
13	器具・容器包装				-
14	その他				-
	計	7	7	5	19

② 施設別件数

原因施設 又は 調査施設	対象食品	1	2	3	計
		みそ汁	スープレ	その他	
1	飲食店営業	5	6	5	16
2	清涼飲料水製造業		1		1
3	本人または家庭	2			2
	計	7	7	5	19

③ 苦情内容例

- ・ビーフシチューを食べて嘔気、下痢等の症状を呈した。
- ・シチューに白い糸様の虫（8mm）が混入していた。（ウジ虫）
- ・いもがらのみそ汁を作って食べたら喉が痛んだ。（いもがらに含まれるシュウ酸カルシウムの針状結晶）
- ・卵スープ中のきくらげが変敗していた。

15 健康食品

(1) 要因別件数

要因	対象食品																計		
	1 魚介類・海藻	2 とその他の加工品	3 食肉・加工品	4 鯨肉とその加工品	5 乳と乳製品	6 穀類・豆類	7 その加工品	8 野菜・果実	9 冷凍食品	10 弁当類	11 そうざい類	12 調味料	13 菓子類	14 油脂類	15 飲料水	16 複合調理食品		17 その他	18 不明
1 異物混入																			-
2 有症苦情																		1	1
3 腐敗・変敗																			-
4 カビの発生																			-
5 異味・異臭																			-
6 変色																			-
7 変質																			-
8 食品添加物																			-
9 安全性への疑義															1			1	2
10 表示																			-
11 食品等の取扱い																			-
12 施設・設備																			-
13 器具・容器包装																			-
14 その他																			-
計	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1	-	-	2	3

(2) 苦情内容例

- ・高麗人参茶を飲むと気分が悪くなる。
- ・医薬品様食品（麦芽酵母）を摂取しているが、体に害はないか？
- ・健康食品（酵母加工食品）を使用方法に従って服用したところ、倦怠感、のぼせ等の症状が出た。

16 その他

(1) 要因別件数

要因	件数
1 異物混入	1
2 有症苦情	1
3 腐敗・変敗	-
4 カビの発生	-
5 異味・異臭	-
6 変色	-
7 変質	-
8 食品添加物	-
9 安全性への疑義	-
10 表示	-
11 食品等の取扱い	-
12 施設・設備	-
13 器具・容器包装	-
14 その他	1
計	3

(2) 施設別件数

原因施設 又は 調査施設	件数
1 飲食店営業	1
2 スーパー	1
3 その他の販売業	1
計	3

(3) 苦情内容例

- ・タイ食品や台湾食品を無許可で販売している。
(指導済)
- ・スーパーで購入した複数の食品を食べて食中毒症状を呈した。
- ・アルミカップに白い物質が付着している。
(離型剤)

17 不明

(1) 要因別件数

要因	件数
1 異物混入	1
2 有症苦情	20
3 腐敗・変敗	-
4 カビの発生	-
5 異味・異臭	-
6 変色	-
7 変質	-
8 食品添加物	-
9 安全性への疑義	-
10 表示	-
11 食品等の取扱い	-
12 施設・設備	-
13 器具・容器包装	-
14 その他	1
計	22

(2) 施設別件数

原因施設 又は 調査施設	件数
1 飲食店営業	9
2 その他の販売業	1
3 本人または家庭	1
4 不明	11
計	22

18 輸入食品の再掲

(1) 要因別件数

要因	対象食品																計
	1 魚介類・海藻	2 食肉・加工品	3 鯨肉とその加工品	4 乳と乳製品	5 穀類・豆類と加工品	6 野菜・果実と加工品	7 冷凍食品	8 弁当類	9 そうざい類	10 調味料	11 菓子類	12 油脂類	13 飲料水	14 複合調理食品	15 その他	16 不明	
1 異物混入						3				1							4
2 有症状				1								1					2
3 腐敗・変敗																	-
4 カビの発生	1																1
5 異味・異臭												1					1
6 変色										1							1
7 変質																	-
8 食品添加物																	-
9 安全性への疑義															1		1
10 表示												2					2
11 食品等の取扱い																	-
12 施設・設備																	-
13 器具・容器包装																	-
14 その他						1											1
計	1	-	-	1	-	4	-	-	-	-	2	-	4	-	1	-	13

(2) 苦情内容例

- 中国産アスパラガス缶詰中に虫が混入していた。(蛾)
- デンマーク産ブルーチーズを食べた妊婦が2日後に流産した。(残品から、食中毒菌、リステリア菌検出せず)
- 中国産ウニにカビが発生していた。
- 輸入松茸に付いている泥は、植物防疫法にひっかからないか。(松茸は菌体であるため、植物防疫法は適用されない。但し、土は極力除くよう指導している。(厚生省照会))
- 仏産ワインを飲み10分後、胸が苦しくなり嘔吐した。